

⑨日本国特許庁
公開特許公報

⑩特許出願公開
昭53—52656

⑪Int. Cl.²
A 23 L 1/325

識別記号
1 0 2

⑫日本分類
34 F 6

庁内整理番号
7258—49

⑬公開 昭和53年(1978)5月13日

発明の数 1
審査請求 未請求

(全 3 頁)

⑭かにかまぼこの製造方法

⑮特 願 昭51—126845

⑯出 願 昭51(1976)10月22日

⑰発 明 者 野崎喜一郎

新潟市下木戸586番地

⑱出 願 人 野崎蒲鉾株式会社

新潟市下木戸586番地

⑲代 理 人 弁理士 尾股行雄 外 1 名

明 細 書

1. 発明の名称

かにかまぼこの製造方法

2. 特許請求の範囲

1. 魚肉すり身に食塩、調味料等を添加して良く混練したものを平板状に成形し、加熱して凝固せしめたのちこれをかにか肉様繊維状に切断して繊維状肉質とし、この繊維状肉質に pH 4～7 に調整した魚肉すり身の適当量を繊維状肉質の結着材として加えて良く混練し、次いでこれを適当形状に成形したのち加熱して凝固せしめることを特徴とするかにかまぼこの製造方法。

3. 発明の詳細な説明

この発明は、かにか肉様の食感を有するかにかまぼこの製造方法に関し、さらに詳しくは製品の保存性を向上させることができるかにかまぼこの製造方法に関するものである。

かにか肉様の食感を有する魚肉練製品（以下かにかまぼこと称す）の製造方法としては従来か

ら種々の方法が提案されており、その一例として、魚肉すり身を平板状に成形し、焙焼又は蒸煮して凝固せしめたのち、これをかにか肉質と同様な細巾の繊維状に裁断して繊維状肉質とし、これに少量の魚肉すり身を繊維状肉質の結着材として混入して練捏し、任意形状に成形して再度焙焼又は蒸煮する方法が提案されている（特願昭 50-33397 号）。

かのような方法で製造されたかにかまぼこ製品に保存性を付与させるために、一般にソルビン酸のごとき保存料が原料の魚肉すり身に添加されるが、かのような保存料の使用だけでは十分満足すべき保存性は得られない。また、かにかまぼこにかにか風味を与えるために魚肉すり身の中にかにかの肉またはかにかの液汁を混入した場合に、特に腐敗しやすくなるためさらに優れた保存性が要求される。

そこでこの発明は、かにか肉様の食感および風味を損なうことなく製品の保存性を向上させることができるかにかまぼこの製造方法を提供す

ることを目的になされたものである。

すなわちこの発明によるかにかまぼこの製造方法は、魚肉すり身に食塩、調味料等を添加して良く混練したものを平板状に成形し、加熱して凝固せしめたのちこれをかにか肉様繊維状に切断して繊維状肉質とし、この繊維状肉質に pH 4~7 に調整した魚肉すり身の適当量を繊維状肉質の結着材として加えて良く混練し、次いでこれを適当形状に成形したのち加熱して凝固せしめることを特徴とする。

かまぼこ等の魚肉練製品の保存性を向上させるためには製品の pH 値を低く保てばよいことは容易に想到しうることであるが、原料魚肉すり身の pH を低下させて加熱凝固せしめた場合には製品であるかまぼこの弾力性が損なわれてしまう。従つてかのような弾力性のないかまぼこを繊維状肉質としてかにかまぼこを製造した場合、かにか肉と同様な歯ざわりを得ることはできない。

そこでこの発明においては、繊維状肉質とな

る。

次いでこのかまぼこを約 0.5~2mm 程度の細巾の繊維状に切断して、かにか肉に似せた繊維状肉質とする。得られた繊維状肉質のみでは各繊維がばらばらに分離したまゝであるため、これら各繊維を互いに結着させるための結着材あるいはつなぎとして適当量の魚肉すり身を繊維状肉質と混ぜ合せ、任意形状の型あるいは枠内に入れて再度加熱凝固させる。この発明によれば、結着材として用いる魚肉すり身の pH を予め酸性に調整しておいてから繊維状肉質と混合するのである。魚肉すり身は通常 pH 7~7.5 であるが、これに酸を加えて pH 7 以下、一般的には pH 4~7、好ましくは pH 5~6.5 程度に調整する。酸の種類としてはフマル酸、リンゴ酸、乳酸等が使用できるが、食品に添加しうる酸ならばいかなるものでも使用できる。この結着材用魚肉すり身には、繊維状肉質に添加したような各種の添加物を同様に添加してもよいことは勿論である。なお、結着材用魚肉すり身の使用量

るべきかまぼこの製造に際しては原料魚肉すり身の pH を調節することなく常法に従つて弾力性のある肉質とし、繊維状肉質の結着材すなわちつなぎとして使用する魚肉すり身の pH を低く調節することによつて、製品のかにかまぼこの保存性を向上せしめることが可能となつたのである。

この発明を実施するに際しては、先ず常法により平板状のかまぼこを製造する。すなわち魚肉すり身に食塩、調味料、その他必要に応じて砂糖、澱粉、グリシン等をそれぞれ所定量添加して擂潰機あるいはサイレントカッターを用いてすり混ぜる。この際、かにか風味を与えるためにかにか肉、かにかの液汁、かにか肉エキス、各種香料等を添加してもよく、さらにソルビン酸等の保存料を添加すれば、製品の保存性は一層向上する。このようにしてすり上げた粘稠なすり身を任意形状の金属製又は木製の浅い枠に入れて平にならし、焙焼あるいは蒸煮により 75~95℃ に加熱して凝固せしめ平板状のかまぼこことす

は繊維状肉質に対して 10~50 重量% の範囲で適宜変更しうるが、約 15~20 重量% 使用した時が繊維状肉質の結着程度が最も好ましく、食した際に繊維状になぐれやすく好ましいかにか肉様食感を呈する。機械生産する場合には約 20 重量% 以上の結着材を使用することが好ましい。

このようにして得られたかにかまぼこを、さらに必要に応じて適当な大きさに切断し、プラスチックフィルム等で真空包装または密閉包装を施してから煮沸または蒸熱殺菌を行なつて商品形態としてもよい。

以上の説明から明らかなように、この発明においては繊維状肉質には従来同様硬度と弾力をもたせ、繊維状肉質の結着材としての魚肉すり身の pH を低下せしめて使用したため、これらを混合して加熱凝固せしめたかにかまぼこ製品は繊維状肉質の周囲が低 pH の結着材で包囲された状態となり、従つてかにか肉様の食感や風味を損なうことなく製品の保存性を高めることができるものである。

さらにはソルビン酸等の保存料と併用することによつて、製品保存性の相加的向上が期待できる。

なお、この発明の応用例として、従来のかまぼこを製造する際にこの発明において用いたと同じ低pHの魚肉すり身をかまぼこの表面に上塗りして加熱凝固せしめれば、従来通りの弾力性のあるかまぼこ周囲を低pH魚肉すり身の薄層が包囲するような状態となつて、かまぼこ製品の保存性を向上させることも可能である。

特許出願人 野崎蒲鉾株式会社

代理人 尾 股 行 雄

同 荒 木 友 之 助